

## Bunter Gemüsesalat



### Zutaten für 4 Personen:

1 kleiner Kopf Blumenkohl  
4-5 Möhren  
1 St. Staudensellerie  
1 kleine Stange Lauch  
250 g grüne Bohnen  
Gemüsebrühe zum Blanchieren  
1 Glas Silberzwiebeln

### Für das Dressing:

200 ml Orangensaft  
2 EL Honig  
Saft von 1 Zitrone  
75 ml weißer Balsamessig  
Salz, Pfeffer  
1 Prise Cayennepfeffer  
75 ml Olivenöl  
Kräuterzweige zum Garnieren

### Zubereitung:

Den Blumenkohl putzen, halbieren, den Strunk herausschneiden, die Blumenkohlröschen herausbrechen, waschen und beiseitestellen.

Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Den Staudensellerie und den Lauch putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Bohnen putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Gemüsebrühe erhitzen, das Gemüse darin sortenweise bissfest garen, aus dem Sud nehmen, in eine Schüssel geben und mit den gut abgetropften Silberzwiebeln vorsichtig mischen.

Für das Dressing den Orangensaft mit dem Honig, dem Zitronensaft und dem Balsamessig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

Das Olivenöl einrühren, das Dressing gleichmäßig auf dem Salat verteilen, den Salat dekorativ anrichten, mit Kräuterzweigen garnieren und servieren.

Rezept: Gläserne Küche, Oelde